

HIVER 2014 Infos aux membres

Sommaire

- Un répertoire des membres à l'ère numérique
- Nuit du Nouvel An, autorisation d'ouverture
- Cours de perfectionnement, du nouveau!
- Cautionnement romand
- Agenda 2015
- Messages de bienvenue et de félicitations

Les vœux de la Présidente



La rigueur, passage obligé

Le jeu démocratique n'est jamais un long fleuve tranquille et, après le contre-coup de la votation du 9 février dernier contre l'immigration de masse qui nous avait placés dans une situation délicate, nous nous demandons si nous n'allions pas connaître un nouveau durcissement avec l'initiative Ecopop. Mal ficelée et bancal, cette initiative a été heureusement balayée. Son acceptation n'aurait fait qu'aggraver la pénurie de main-d'œuvre pour l'ensemble de l'économie et tout particulièrement pour notre branche qui utilise un fort pourcentage de personnel étranger. Le peuple suisse a donc fait preuve de sagesse tout comme en ce qui concerne l'initiative visant à supprimer

Joyeuses fêtes!

les forfaits fiscaux. Là aussi, une acceptation aurait eu des effets fâcheux: les régions alpines et touristiques eussent été durement touchées, privées qu'elles auraient été à la fois d'investisseurs et de consommateurs. La perte de recettes fiscales eût été considérable et l'hôtellerie-restauration n'en serait pas ressortie indemne.

Ces bonnes nouvelles mettent un peu de baume sur les plaies d'une année 2014, marquée surtout par un été calamiteux qui a tiré les chiffres d'affaires vers le bas. Un climat économique tendu n'a pas permis de redresser la situation, en dépit de quelques belles journées d'automne. Si, comme toujours, certains établissements ont su parfaitement tirer leur épingle du jeu, un grand nombre d'entre eux sont à la peine. La gestion d'un café-restaurant est toujours plus délicate et il convient de ne pas la confier au hasard ni à l'intuition. Les chiffres étant ce qu'ils sont, ils finissent toujours par rattraper celles et ceux qui les auraient pour un temps ignorés. Cela pour dire que la rigueur dans la gestion est un passage plus que jamais obligé. De son côté, GastroFribourg entend se rapprocher toujours plus de ses membres et les épauler. Son engagement sur le front politique et économique en est la preuve tangible. A l'heure où l'année se termine, ceux-ci doivent savoir qu'ils ne sont pas seuls. Que l'année 2015 vous apporte prospérité et bonheur. C'est mon vœu le plus cher!

Muriel Hauser
Présidente

Le papier tend de plus en plus à disparaître au profit de versions numériques. C'est le pas qui a été franchi par GastroFribourg pour le répertoire de ses membres, lequel sera disponible sur son site Internet : **www.gastrofribourg.ch à partir du 31 janvier 2015.**

Cette option permettra une mise à jour régulière des informations, ce qui n'était pas possible avec la version papier, appelée à devenir rapidement obsolète.

Désormais, chaque établissement membre de GastroFribourg est répertorié dans la liste des membres mise en ligne sur notre site Internet. On y trouve toutes les informations utiles et pratiques telles que jours de fermeture, nombre de places, fumeur, accès et commodités pour personnes à mobilité réduite, etc. Les clients peuvent ainsi être informés avec précision et exactitude grâce aux mises à jour instantanées.

Si la version papier du répertoire des établissements sous forme de livret n'est plus disponible, il est néanmoins toujours possible de se procurer une liste des membres auprès du secrétariat.

Membres actifs
Carte des membres
+ Liste des membres

Vos avantages

Autres membres

Devenir membre

Liste des membres

bonne

Tous Ville Broye Glâne Gruyère Lac Sarine Singine Veveyse

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Restaurant Bonne Année

Monsieur Père Noël
Route des Bonnes Affaires 2015
1700 Fribourg

026 424 65 29
info@gastrofribourg.ch
www.gastrofribourg.ch

Voir la carte

Jour(s) de fermeture : SA DI
Nombre de places :
Total : 100
- grande salle : 50
- terrasse : 20

Autre(s) commodité(s) :

Nuit du Nouvel An

Autorisation d'ouverture des établissements publics

Lors de la dernière Conférence des Préfets, une décision d'unifier l'horaire d'ouverture des établissements publics lors de la nuit du Nouvel An pour tous les districts a été convenue et le régime suivant a été décidé :

Dans la nuit du 31 décembre au 1^{er} janvier, chaque établissement public est autorisé, sans demande préalable, à fermer à 3 heures du matin.

- Cette autorisation spéciale est accordée à titre gracieux et se veut un encouragement à faire perdurer une tradition en passe de s'estomper.
- Pour toute demande qui sortirait du cadre posé ci-dessus, la décision du préfet reste réservée.
- Une demande doit alors lui être adressée, **sauf dans les districts du Lac et de la Sarine qui, historiquement, bénéficient d'une « nuit libre », fondée sur l'article 46a de la loi sur les établissements publics (LEPu).**
- Dans tous les cas, la police cantonale peut toutefois ordonner la fermeture d'un établissement en cas de trouble de l'ordre public ou de bruit excessif. Les exploitants sont tenus de respecter la capacité d'accueil de leur établissement. Au besoin, la police cantonale ordonne toutes les mesures nécessaires à garantir la sécurité des personnes et des biens.

Cours de perfectionnement, du nouveau !

Ayant reçu mandat de l'Etat d'organiser des cours de perfectionnement, GastroFribourg s'acquitte depuis plusieurs années de sa mission avec conviction. Ces cours, faut-il le rappeler, sont financés par la rétrocession d'une partie de la taxe d'exploitation. **Ils sont gratuits pour tous les exploitants d'établissement du canton de Fribourg et leur personnel.**

L'offre est ciblée sur des matières liées aux métiers de l'hôtellerie-restauration, appelée néanmoins à élargir de plus en plus le spectre de ses connaissances. D'où une offre très variée et adaptée à intervalles réguliers aux besoins et aux tendances du marché.

Pour répondre aux défis qui se posent au sein de notre profession, il convient d'être bien armé et d'aller au-delà de la formation obligatoire. Venez donc suivre ces cours de perfectionnement et incitez également votre personnel à s'y intéresser. Utilisez les outils qui vous sont proposés par le biais de ces cours. Outre les précieuses informations fournies par les enseignants dans le cadre de ce perfectionnement, ce dernier vous permettra aussi d'avoir de fructueux échanges avec les autres participants.

NOUVEAUX COURS

CUISINE

- Nouveaux produits et nouvelles techniques pour une cuisine innovante
- Allergies en cuisine

Cours théoriques:

- Savoir fixer son prix de vente
- Création de menus

INFORMATIQUE

- Elaborer son site Internet
- Tablette: un outil moderne aux multiples fonctions
- Les cours de bureautique «en puzzle et sur mesure» ont été un succès en 2014. Ils figurent à nouveau au programme de 2015.

SERVICE ET VENTE

- Cours sur les whiskies
- L'atelier Saké
- Large palette de cours certifiants sur les vins

ORGANISATION ET GESTION D'ENTREPRISE

- Savoir donner et recevoir des feedbacks
- L'accueil téléphonique
- Communiquer de manière appropriée avec le client ou savoir gérer un client difficile

Gestion du personnel:

- Mener efficacement un entretien
- Evaluer son personnel
- Fixer clairement les objectifs

L'offre complète est disponible sur notre site Internet www.gastrofribourg.ch - rubrique Formation - possibilité de s'inscrire en ligne. Besoin de brochures supplémentaires, contactez notre secrétariat tél. 026 424 65 29 ou info@gastrofribourg.ch.

Cautionnement romand Coopérative romande de cautionnement – PME

Le Cautionnement romand entend faciliter l'accès au crédit bancaire aux PME. Grâce à son aide, les indépendants et petites et moyennes entreprises ne disposant pas de l'entier des fonds propres nécessaires ou de garanties suffisantes peuvent accéder plus aisément au crédit bancaire.

Les conditions requises:

- Présenter un projet cohérent
- Prouver la viabilité de son entreprise
- Posséder les qualités professionnelles et entrepreneuriales
- Prévoir un remboursement en fonction du projet, au maximum 10 ans

Fondé en 2007, le Cautionnement romand déploie son activité dans les cantons de Fribourg, Genève, Neuchâtel, Valais et Vaud. Son action concerne aussi bien les entreprises qui démarrent que celles qui se développent ou qui se restructurent.

Prenez contact avec l'**Antenne de Fribourg** pour commander le formulaire de demande de cautionnement:

Jean-Bernard Auderset

T. 026 323 10 20 • jb.auderset@cautionnementromand.ch

**CAUTIONNEMENT
ROMAND**
au service des PME

Agenda 2015

Dates de l'assemblée cantonale et des assemblées générales des sections

Assemblée cantonale	Lundi 27 avril 2015 (Veveyse)
Sarine-Campagne	Lundi 23 février 2015
Ville	Lundi 2 mars 2015
Gruyère	Lundi 9 mars 2015
Veveyse	Mercredi 11 mars 2015
Lac	Lundi 16 mars 2015
Singine	Mardi 17 mars 2015
Glâne	Lundi 30 mars 2015
Broye	Mardi 31 mars 2015

Nous souhaitons la bienvenue à...

Notre nouveau collaborateur



XAVIER PIRLET

Il a rejoint l'équipe du secrétariat de GastroFribourg au 1^{er} novembre 2014.

Nouveau directeur de GastroSuisse



REMO FEHLMANN

Il prendra la direction opérationnelle au printemps 2015.

Nous félicitons...



PIERROT AYER

Nouveau Président des Grandes Tables de Suisse

Choisi par ses pairs, nul doute que ce digne ambassadeur de notre canton portera haut les couleurs de ce dernier et contribuera à en accroître encore la notoriété.



ROLAND CHERVET

Nouveau Président d'Hotel & Gastro formation Fribourg

Sur les traces de Tobias Zbinden, Roland Chervet, compétent et expérimenté, était tout désigné pour s'occuper de la relève dans nos professions.

Nous vous souhaitons d'heureuses fêtes de fin d'année et nous tenons volontiers à votre disposition pour répondre à vos demandes:

Lundi – jeudi : 07h30 - 11h30 et 13h30 - 17h00
Vendredi : 07h30 - 11h30 et 13h30 - 16h30

Durant les fêtes, les bureaux sont fermés du 24 décembre 2014 au 5 janvier 2015.